

Reh-Rücken mit Polenta und Bratapfel

Für 2 Personen

1 Rehrücken, ausgelöst	2 Äpfel, Boskoop	2 Schalotten
2 Backpflaumen	100 g Maisgrieß	70 g Butter
2 EL Butter, eiskalt	2 EL Butterschmalz	200 ml Milch, 3,5%
500 ml Rotwein	100 ml Portwein	4 EL Gemüsefond
2 EL Olivenöl	2 Zweige Rosmarin	1 kleiner Trüffel
Meersalz	Pfeffer, grob	

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Bei den Äpfeln die Kerne ausstechen und das entstehende Loch unten mit einer Backpflaume verschließen und mit Portwein aufgießen. Ein Blech mit Butter einfetten, die Äpfel darauf setzen und sie in den Ofen geben. Die Milch in einen Topf geben und den Gemüsefond hinzufügen. Anschließend mit etwas Salz zum Kochen bringen. Dann den Maisgrieß einrühren, die Hitze reduzieren und das Ganze 15 Minuten quellen lassen. Gegebenenfalls die Konsistenz noch mit etwas Milch regulieren, um die Masse noch cremiger zu machen. Den Trüffel reiben und zusammen mit der Butter unterheben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend ruhen lassen. Den Rehrücken waschen und trocken tupfen. Alle Seiten mit dem Meersalz und dem groben Pfeffer einreiben. Die Schalotten abziehen und halbieren. Das Butterschmalz und das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Den Rehrücken zusammen mit den halbierten Schalotten und den Rosmarinzweigen von allen Seiten kurz anbraten und anschließend in der Pfanne für zehn Minuten in den Ofen stellen und garen lassen. Mit Alufolie abdecken und ziehen lassen. Den Bratensatz aus der Pfanne mit dem Rotwein ablöschen, reduzieren lassen und mit der kalten Butter binden. Dann ebenfalls mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Polenta auf einem Teller anrichten, den Rehrücken in Scheiben schneiden und darauf setzen und mit etwas Sauce garnieren. Auf einem anderen Teller den Bratapfel anrichten und alles servieren.

Christin Ballenberger am 30. März 2011